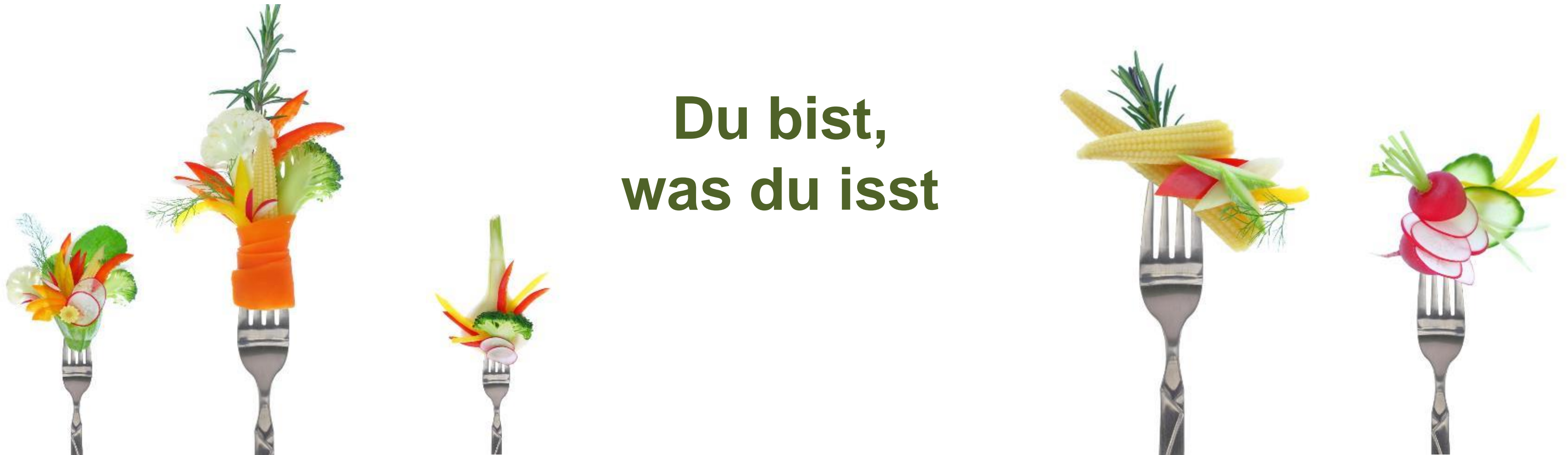




**Du bist,
was du isst**



im Reha-Zentrum Bad Pyrmont

Essen ist uns eine Herzensangelegenheit



**Es ist uns wichtig,
Ihnen selbst zubereitete
Speisen,
von unserem
houseigenen Küchenteam
anzubieten.**



Unsere Frischekriterien



**Wir bieten
Ihnen Fleisch
und Fisch in
einer frischen und
ausgewählten Qualität an.**



Unsere Lebensmittelqualität



**Bei Obst, Gemüse
und Salat legen wir
Wert auf eine frische
und saisonale
Auswahl.**

Unsere Lebensmittelqualität

**Wir achten auf eine
abwechslungsreiche
Auswahl an
komplexen
Kohlenhydraten.**



Unsere Lebensmittelqualität



**Wir bereiten unsere
Salatdressings
und warmen Saucen,
täglich frisch
nach hauseigenen Rezepturen zu.**

Unsere Lebensmittelqualität



Für warme Saucen verwenden wir als Bindemittel statt einfachem Weizenmehl, ein hochwertiges Dinkelmehl.

Unsere Lebensmittelqualität



**Wir verzichten auf
Geschmacksverstärker
und künstliche
Farb- und Aromastoffe.**

Unsere Lebensmittelqualität



**Wir setzen
frische Kräuter
und
hochwertige
Gewürze
ein.**



Unsere Lebensmittelqualität



**Hülsenfrüchte sind wertvoll für
Ihre Gesundheit,
farbenfroh und machen
lange satt.**

**So werden diese, in
verschiedener Weise, bei uns
verarbeitet.**

Unsere Lebensmittelqualität



**Wir bieten Ihnen zu
unserem Salatbuffet
eine Auswahl
von hochwertigen
Öl- und Essigsorten an.**

Regionale Lieferanten



Für die Zubereitung unserer Speisen nutzen wir hochwertiges Rapsöl aus unserer Region.



Regionale Lieferanten



**Wir verwenden hochwertige Gerste
aus unserer Region.**

Von uns für Sie

Wir bereiten täglich ein abwechslungsreiches, vegetarisches Menü für Sie zu.



Von uns für Sie

**Wir stellen Ihnen
täglich frisches Obst
bereit.**

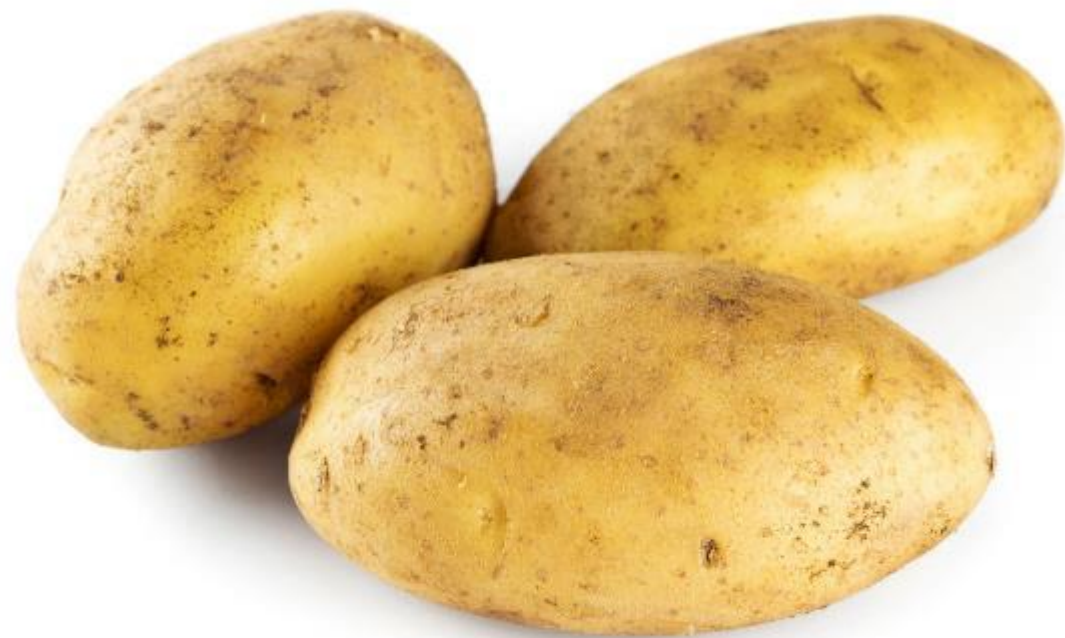


Zubereitung und Kochhandwerk



**Wir legen Wert auf
schonende
Zubereitungs-
und Garmethoden.**

Zubereitung und Kochhandwerk



Wir lieben unsere Kartoffeln!

**Ob als Röstkartoffeln,
bunter Kartoffelsalat
oder ein klassisches Püree.
Wir legen selbst Hand an -
100 % selbstgemacht.**

Zubereitung und Kochhandwerk



**Unsere Mittags- und Abendsalate
bereiten wir sorgfältig zu.
Von „würzig pikant“
bis „leicht und elegant“,
es ist für jeden Geschmack
etwas dabei.**

Guten Appetit!

Zubereitung und Kochhandwerk

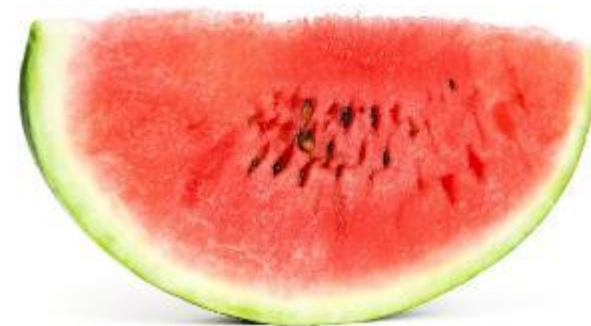


**Wir sind ein erfolgreicher
und anerkannter
Ausbildungsbetrieb.**

**Es ist uns wichtig, jungen Menschen
eine berufliche und handwerkliche
Perspektive zu bieten.**

Zubereitung und Kochhandwerk

**Wir tüfteln gern an neuen Rezepten.
Ein umfangreicher
Sommer- und Winterspeiseplan
gibt uns die Möglichkeit saisonale Lebensmittel
anzubieten.**



Zubereitung und Kochhandwerk



**Unsere handwerklichen
Erfahrungen am Herd
und in der Küche,
sowie der Sinn für einen guten
Geschmack, motivieren uns
täglich bei der Produktion
unserer Speisen.**

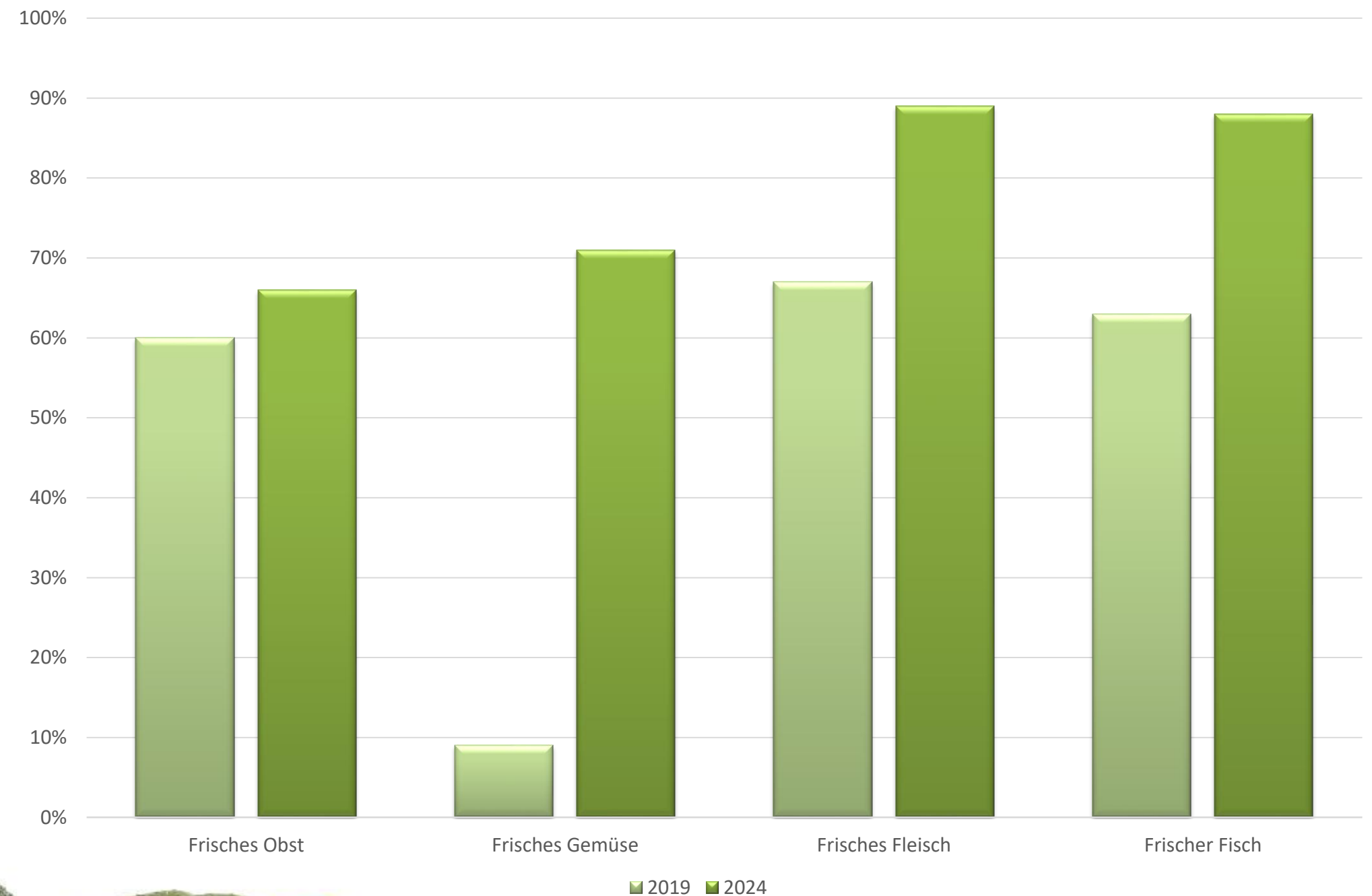
Zubereitung und Kochhandwerk

**Täglich verarbeiten wir viel frisches Gemüse.
Wir bieten Ihnen schmackhafte,
kreative und zeitgemäße
Gemüsebeilagen und Gerichte,
aus selbst erstellten
und erprobten Rezepturen.**



Zubereitung und Kochhandwerk

Bei unserer Mission für Sie bestmöglich zu kochen verbessern wir uns stetig. In den letzten Jahren verzichten wir immer mehr auf vorverarbeitete Produkte und kochen für Sie täglich frisch. Tendenz steigend!



Zubereitung und Kochhandwerk



Wir produzieren zeitnah!

Aktuelle Infos/News zu unserer Frischeküche

verpackte Lebensmittel



Aus ökologischen und hygienischen Gründen bieten wir Ihnen portionierte Ware an. Diese verringert den Energieverbrauch für die Reinigung, bei gleicher Menge an Plastikmüll.

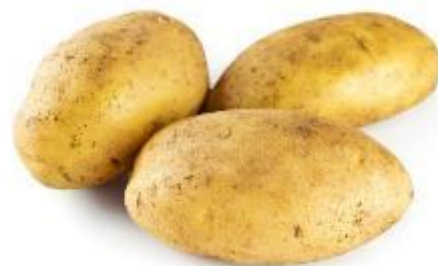
Ein weiterer Vorteil: Wir sparen jede Menge Lebensmittelreste.

Aktuelle Infos/News zu unserer Frischecküche

Pro Monat werden im Durchschnitt verarbeitet....



**1570 Gurken,
1048 kg Tomaten,
949 kg Kartoffeln,**



564 kg Äpfel,



208 kg Birnen,



595 kg Bananen,



333 Köpfe Blattsalat,

140 kg Feldsalat/Rucola/Chinakohl,

460 kg Weiß-/Rotkohl



Unser Kochbuch – „Genussvoll kochen“



Unsere Ernährungsberatung hat für Sie ein alltagstaugliches Kochbuch zusammengestellt.

Darin finden Sie praktische, erprobte und einfache Rezepte für Ihr Zuhause.

Dieses Kochbuch erhalten Sie für 4,50 € an der Rezeption.